



LOUIS ROEDERER CRISTAL

PRODUIT

Présentation

Symbole absolu d'élégance et de pureté, le **Champagne Louis Roederer Cristal 2016** incarne l'excellence d'un grand millésime au service d'un terroir d'exception. Issu exclusivement des meilleurs crus de la Maison, cultivés en biodynamie, ce millésime mêle harmonieusement Pinot Noir (en majorité) et Chardonnay, pour un équilibre parfait entre intensité, finesse et énergie. L'année 2016, marquée par un début de saison complexe mais une fin d'été éclatante, a permis une maturation lente et complète des raisins, offrant à ce Cristal une richesse aromatique remarquable, sans jamais renier sa tension caractéristique. Véritable vin de terroir, Cristal 2016 est une œuvre ciselée, pensée pour la garde autant que pour l'émotion immédiate.

Notes de dégustation

À l'œil, Cristal 2016 dévoile une robe or pâle aux reflets lumineux, traversée d'une effervescence ultra-fine et persistante. Le nez est d'une grande précision : des arômes délicats de fleurs blanches, d'agrumes frais, de noisette et de brioche se mêlent à une minéralité crayeuse, typique des sols calcaires de la Montagne de Reims. En bouche, l'attaque est pure, droite, presque aérienne, avec une texture soyeuse qui révèle progressivement une profondeur remarquable. Les notes de fruits blancs, d'amande, de zestes confits et de pierre à fusil s'épanouissent dans une finale longue, saline et vibrante. Cristal 2016 est un champagne de haute couture, idéal à déguster seul ou en accord avec une cuisine fine, épurée et subtilement iodée.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

NOTATIONS

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +



The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

Cépages

Chardonnay, Pinot Noir